



# CHEF CREAM *T&Ti*

SORVETERIA

CONFEITARIA

RESTAURAÇÃO



2<sup>nd</sup>  
EDITION



# *Máquina de cozinhar cremes TTi*

*São os detalhes que fazem a diferença  
e Valmar tem muitos:  
se não os experimentar,  
não os pode conhecer!*

A Valmar apresenta a nova geração de máquinas de cozinhar cremes multifunção electrónicas Chef Cream da série TTi.

Chef Cream TTi pode pasteurizar, cozinhar, misturar, resfriar, conservar, agitar, produtos de: confeitaria, sorveteria, chocolateria e restauração, garantindo a máxima higiene e uma produção simples e rápida com elevados padrões de qualidade no produto acabado que se vai obter. Isto é possível graças às inovações tecnológicas de Chef Cream TTi.

Chef Cream TTi está provida de 70 programas automáticos completos dos quais mais de 21 são personalizáveis; cada programa inclui as temperaturas específicas e as misturas apropriadas para o produto a ser feito, que podem ser alteradas para atender às exigências pessoais. É dotada de monitor touch-screen de 4,3" polegadas com gráfica simples, clara e imediata, que permite gerir e monitorizar cada fase de trabalho através das indicações para a introdução progressiva dos ingredientes.





## *Alguns produtos obtidos com Chef Cream TTi*



CREME CONFEITEIRO CLÁSSICO

CREME CONFEITEIRO COM COZIMENTO RÁPIDO

CREME CONFEITEIRO 92°/95°/98°C

CREME CONFEITEIRO CUSTOM 6 PROGRAMAS DIFERENTES

PREPARAÇÕES COM EBULIÇÃO RÁPIDA

PREPARAÇÕES COM EBULIÇÃO LENTA

CREME CONFEITEIRO COM PRODUTO SEMI-TRABALHADO

BAVARESA

COMPOSTAS DE FRUTA (2 PROGRAMAS)

FRUTAS POCHÉ

PATÊ À CHOUX



*CREME DE AVELÃ/PISTACHE/GIANDUIA*

*CREME DE ZABAIONE/LIMÃO/BAVAROISE/INGLÊS*

*PATÉ DE FRUIT*

*CHAUFFAGE PUREE DE FRUIT*

*FLAN*

*MERENGUE FRANCÊS*

*TIRAMISÙ*

*MASSA FROLA SALGADA*

*MASSA CHOUX*

*MANDORLATO COM MEL*

*BISCOITOS FROLLINI*

*ALTA PASTEURIZAÇÃO DE MISTURAS PARA SORVETE A 85°C*

*BAIXA PASTEURIZAÇÃO A 65°C*

*IOGURTE / QUEIJO FRESCO*

*POLENTA / MOLHO DE CARNE / COZIMENTO DO ARROZ*

*PREPARAÇÕES GASTRONÓMICAS DE COZIMENTO RÁPIDO*

*PREPARAÇÕES DE COZIMENTO DELICADO*

*CHOCOLATE QUENTE*

*CALDA DE CHOCOLATE*

*GANACHES*

*FUSÃO DE CHOCOLATES*

*TOPPING DE CHOCOLATE*

*CREME DE CHOCOLATE*

# *A parte tecnológica e funcional*

Chef Cream TTi, colaboradores de confiança em grau de automatizar preparações complexas, absorventes, delicadas e muitas vezes dispendiosas. São muitos os detalhes tecnológicos que contribuem para alcançar resultados certos com a máxima funcionalidade, até para preparações especialmente delicadas.



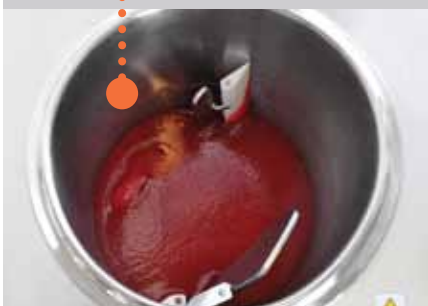
# A unicidade de Chef Cream TTi

## 01 CUBA



Sistema de aquecimento a “banho-maria de última geração” em grau de garantir uniformidade e suavidade de temperatura sem inércia térmica até 120°C, com resistências parcializáveis de acordo com a quantidade de produto trabalhado. Essas soluções permitem obter a máxima flexibilidade de produção com elevados padrões de qualidade no produto acabado poupando energia.

## 02 EBULIÇÃO CONTROLADA



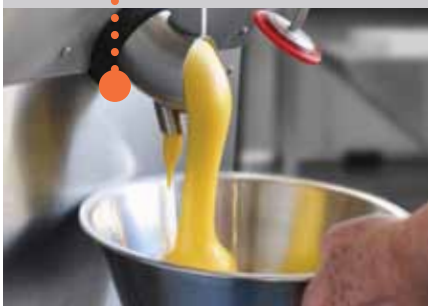
Graças a um programa específico, Chef Cream TTi pode gerir e controlar a progressão e a velocidade da temperatura, de acordo com o produto trabalhado, de forma a evitar o desagradável efeito de aumento incontrolado do volume da massa com eventual derrame consequente ao aquecimento, otimizando dessa maneira as quantidades com carga completa para essas preparações.

## 03 RESFRIAMENTO E CONSERVAÇÃO



Resfriamento e conservação a “banho-maria de última geração” em grau de garantir uniformidade e suavidade de temperatura sem inércia térmica, com sistema anti-gelo nas preparações de quantidades mínimas e durante a conservação. Sistema de controlo e aviso no caso de corte da alimentação elétrica durante a fase de conservação.

## 04 TORNEIRA DE EXTRAÇÃO DE DIÂMETRO VARIÁVEL



Fabricada num único bloco de aço sem junções para garantir o deslizamento perfeito dos produtos que saem, provida de dupla segurança e diâmetro variável, para extrair de modo prático e rápido produtos líquidos como misturas e produtos muito densos como os cremes a + 4°C. A cada fornecimento, o produto é re-encaminhado para a cuba, para uma conservação e higiene perfeitas.

## 05 MISTURADORA



De pás excêntricas, única sem veio central, é um solução que permite amalgamar de maneira homogénea e contínua todos os tipos de ingredientes, sem estragar a textura, de particular maneira do creme confeito na fase de resfriamento e conservação.

## 06 INVERSOR



Através do inversor é possível dispor de 8 velocidades de agitação e de 4 sistemas de mistura diferentes.

## 07 MULTI-IDIOMA



Com o novo sistema multi-idioma da Valmar é possível seleccionar um idioma, por meio do monitor touch screen, entre os muitos presentes no software, que, como um válido assistente, acompanha o operador passo-a-passo por cada preparação com base no programa seleccionado.

## 08 LIMPEZA E HACCP



Fácil e rápido de limpar, graças à cuba em aço aisi 304 polido a Ra 0,4 µm (micron), torneira e tampa completamente desmontáveis, como também ao prático duche. Para além disso, a porta usb permite descarregar rapidamente os dados das preparações realizadas para uma gestão correcta, simples e rápida do manual haccp.



## 09 TAMPA



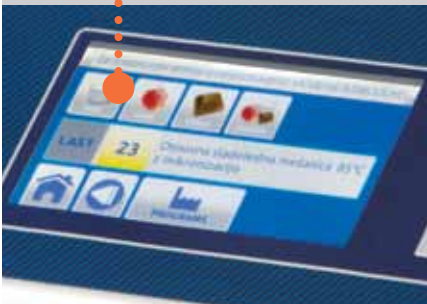
Tampa dupla com sistema de abertura servo assistida por êmbolos hidráulicos de aço, para a introdução fácil dos ingredientes em qualquer fase da elaboração, sem ter que parar a máquina, no respeito completo das normas sobre a segurança certificadas CE.

## 10 TOUCH & TYPE



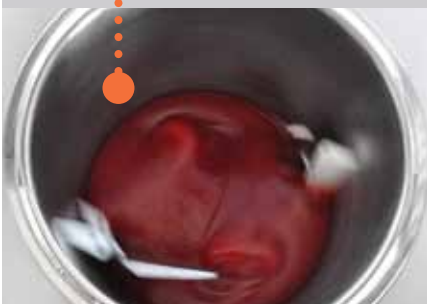
As muitas vantagens do novo touch & type da série TTi, já testado nas outras máquinas Valmar, também se encontram na nova Chef Cream. Permitem escolher a modalidade de utilização, e possibilitam a opção entre o rápido e fiável touch e as tradicionais teclas. Está provido de touch screen de 4,3" polegadas com gráfica simples, clara e imediata, que permite gerir e monitorizar cada fase do processo de produção.

## 11 PLC



Novo sistema de gestão por PLC (Controlador Lógico Programável) através do qual é possível efetuar os inúmeros programas de Chef Cream TTi, muitos dos quais são personalizáveis. O monitor LCD, prático e amplo, indica de forma descritiva mas detalhada a atividade a desenvolver de acordo com a fase de preparação.

## 12 FLEXIBILIDADE



O novo Chef Cream TTi pode produzir até 1/4 da capacidade máxima, garantindo os mesmos padrões qualitativos no produto acabado das preparações com carga completa, ajustando velocidades e consumos. Essa flexibilidade é possível graças à gestão electrónica do novo plc, às resistências parcializáveis, ao banho-maria de última geração e ao sistema de resfriamento anti-gelo.

# Mais que multi-função...

A série de máquinas Chef Cream TTi dispõe de mais de 70 programas úteis nas principais preparações de confeitaria, sorveteria e restauração, que a tornam única.

*13 PROGRAMAS PARA COZINHAR E RESFRIAR O CREME CONFEITEIRO*

*13 PROGRAMAS PARA PASTEURIZAR E RESFRIAR A +4°C*

*20 PROGRAMAS COMPLETOS PARA PREPARAÇÕES DE CONFEITARIA*

*5 PROGRAMAS PARA CALDAS / VARIEGADOS / GANACHES*

*4 PROGRAMAS COMPLETOS ESPECÍFICOS PARA PREPARAÇÕES DE RESTAURAÇÃO*

*3 PROGRAMAS DE AGITAÇÃO, MATURAÇÃO E EXTRAÇÃO*

*1 PROGRAMA AUTOMÁTICO PARA A PRODUÇÃO DO IOGURTE*

*21 PROGRAMAS CUSTOM*

Todos os programas prédefinidos são completos, compostos seja pela fase de aquecimento/cozimento/pasteurização, bem como pela fase de resfriamento e manutenção.

Como para toda a série TTi, também a Chef Cream TTi dispõe de programas custom personalizáveis e adaptáveis pelo operador com base nas suas exigências de produção.

# *A agitação apta para cada preparação*

Cada preparação, durante as fases de cozimento ou resfriamento, precisa de um sistema de agitação diferente e adequado. Graças ao novo inversor, instalado em toda a série TTi, também a Chef Cream pode adaptar-se às específicas preparações quotidianas, gerindo até 8 velocidades diferentes e 4 tipos de mistura.



## CAPACIDADES, DIMENSÕES E PESOS

MODELO	Dimensões (mm)			Peso com condensador por água (kg)		Produção por ciclo L (mín.-máx.)
	P Largura	H Profundidade	Altura	Líquido	Bruto	
Chef Cream 30 TTi	590	890	1046+100	225	246	7-30
Chef Cream 60 TTi	590	890	1046+100	240	261	15-60
Chef Cream 130 TTi	750	990	1176+100	353	393	35-130

## EXTRAÇÃO VARIÁVEL

## USB



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Alimentação elétrica*			Potência nominal	Consumo médio água por ciclo (12°C)****	Condensação		
	Volt	Hz	Ph			Kw	Lt	Água
Chef Cream 30 TTi	400	50	3	6.9	190	Água	Ar **	Mista ar + água ***
Chef Cream 60 TTi	400	50	3	8.2	280	Água	Ar **	Mista ar + água ***
Chef Cream 130 TTi	400	50	3	13.3	380	Água	Ar **	Mista ar + água ***

\* Outras tensões e frequência estão disponíveis por um custo adicional. Chef Cream 30 TTi e 60 TTi também em versão monofásica.

\*\* Unidade condensadora a ar incorporada por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

\*\*\* Unidade condensadora incorporada mista ar + água por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

\*\*\*\* O consumo de água pode variar com base na temperatura da mesma.

Possibilidade para todos os modelos de solicitar o compressor + condensador por ar à distância, por um custo adicional.

N.B. os pesos das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

### OBSERVAÇÃO:

A capacidade de produção pode variar de acordo com o tipo de ingredientes utilizados e com o tipo de agitação seleccionada.

As informações técnicas referidas só têm valor indicativo. A Valmar reserva-se o direito de produzir todas as alterações necessárias sem obrigação de aviso prévio.

VALMAR GLOBAL d.o.o.

Dombrava 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija

Tel.: +386 5 331 17 77, +39 333 6955539,

Fax: +386 5 331 17 78

www.valmar.eu

E-mail: info@valmar.eu

Revendedor/Concessionário